

精製ラードの日本農林規格

全部改正	平成3年8月1日農林水産省告示第988号
改正	平成6年3月1日農林水産省告示第435号
改正	平成6年12月26日農林水産省告示第1741号
改正	平成9年2月17日農林水産省告示第248号
改正	平成9年9月3日農林水産省告示第1381号
改正	平成16年7月14日農林水産省告示第1357号
改正	平成16年10月7日農林水産省告示第1822号
改正	平成21年5月20日農林水産省告示第673号
改正	平成24年7月17日農林水産省告示第1687号
最終改正	平成25年12月24日農林水産省告示第3114号

(適用の範囲)

第1条 この規格は、精製ラードに適用する。

(定義)

第2条 この規格において、次の表の左欄に掲げる用語の定義は、それぞれ同表の右欄に掲げるとおりとする。

用語	定義
精製ラード	次に掲げるものをいう。 1 食用油脂（食用植物油脂の日本農林規格（昭和44年3月31日農林省告示第523号）第2条に規定する香味食用油を除く。以下同じ。）のうちの精製（脱酸、脱色、脱臭等をいう。以下同じ。）した豚脂又は精製した豚脂を主原料としたものを急冷練り合わせし、又は急冷練り合わせしないで製造した固状又は流動状のもの 2 1に香料等（乳化剤を除く。）を加えたもの
純製ラード	精製ラードのうち、精製した豚脂のみを使用しているものをいう。
調製ラード	精製ラードのうち、精製した豚脂が主原料である食用油脂を使用しているものをいう。

(純製ラードの規格)

第3条 純製ラードの規格は、次のとおりとする。

区分	基準
品質	性状 急冷練り合わせをしたものにあつては、鮮明な色沢を有し、組織が良好であり、異味異臭がないこと。その他のものにあつては、鮮明な色調を有し、異味異臭がないこと。
	水分（揮発分を含む。） 0.2%以下であること。
	酸価 0.2以下であること。

	よ う 素 価	55以上70以下であること。
	ボ ー マ ー 数	70以上であること。
	原 材 料 食品添加物 以外の原材 料	豚脂以外のものを使用していないこと。
	食品添加物	<p>1 国際連合食糧農業機関及び世界保健機関合同の食品規格委員会が定めた食品添加物に関する一般規格（CODEX STAN 192-1995, Rev. 7-2006）3.2の規定に適合するものであって、かつ、その使用条件は同規格3.3の規定に適合していること。</p> <p>2 使用量が正確に記録され、かつ、その記録が保管されているものであること。</p> <p>3 1の規定に適合している旨の情報が、一般消費者に次のいずれかの方法により伝達されるものであること。ただし、業務用の製品に使用する場合にあっては、この限りでない。</p> <p>(1) インターネットを利用し公衆の閲覧に供する方法</p> <p>(2) 冊子、リーフレットその他の一般消費者の目につきやすいものに表示する方法</p> <p>(3) 店舗内の一般消費者の目につきやすい場所に表示する方法</p> <p>(4) 製品に問合せ窓口を明記の上、一般消費者からの求めに応じて当該一般消費者に伝達する方法</p>
	内 容 量	表示重量に適合していること。
表 示 （業 務 用 の 製 品 に 限 る。 ）	表 示 事 項	<p>1 次の事項を表示してあること。</p> <p>(1) 名称</p> <p>(2) 原材料名</p> <p>(3) 内容量</p> <p>(4) 賞味期限</p> <p>(5) 保存方法</p> <p>(6) 製造業者、輸入業者又は販売業者（以下「製造業者等」という。）の氏名又は名称及び住所</p> <p>2 輸入品にあっては、1に掲げるもののほか、原産国名とする。</p>
	表 示 の 方 法	<p>1 表示事項の項の1の(1)から(6)までに掲げる事項の表示は、次に規定する方法により行われていること。</p> <p>(1) 名称 「純製ラード」と記載すること。ただし、未練りのもの又は流動状のものにあっては、名称の次に括弧を付して、「未練り」又は「流動状」と記載すること。</p> <p>(2) 原材料名 使用した原材料を、次のア及びイに規定するところにより、原材料に占める重量の割合の多いものから順に記載すること。</p> <p>ア 豚脂は「豚脂」と記載すること。</p> <p>イ 食品添加物は、食品衛生法第19条第1項の規定に基づく表示の基準に関する内閣府令（平成23年内閣府令第45号。以下「府令」という。）第1条第2項第5号及び第4項、第11条並びに第12条の規定に従い記載すること。</p>

	<p>(3) 内容量 内容重量を、グラム、キログラム又はトンの単位で、単位を明記して記載すること。</p> <p>(4) 賞味期限 賞味期限（定められた方法により保存した場合において、期待される全ての品質の保持が十分に可能であると認められる期限を示す年月日をいう。ただし、当該期限を超えた場合であっても、これらの品質が保持されていることがあるものとする。以下同じ。）を、次に定めるところにより記載すること。</p> <p>ア 製造から賞味期限までの期間が3月以内のものにあつては、次の例のいずれかにより記載すること。</p> <p>(ア) 平成20年10月1日 (イ) 20.10.1 (ウ) 2008.10.1 (エ) 08.10.1 (オ) 201001 (カ) 081001</p> <p>イ 製造から賞味期限までの期間が3月を超えるものにあつては、次に定めるところにより記載すること。</p> <p>(ア) 次の例のいずれかにより記載すること。</p> <p>a 平成20年10月 b 20.10 c 2008.10 d 08.10 e 2010 f 0810</p> <p>(イ) (ア)の規定にかかわらず、アに定めるところにより記載することができる。</p> <p>(5) 保存方法 製品の特性に従って、「〇〇℃以下で保存すること」、「直射日光を避け、常温で保存すること」、「常温で保存すること」等と記載すること。ただし、常温で保存するものにあつては、常温で保存する旨を省略することができる。</p> <p>(6) 製造業者等の氏名又は名称及び住所 製造業者等のうち表示内容に責任を有するものの氏名又は名称及び住所を記載すること。</p> <p>2 表示事項の項に規定する事項の表示は、次に定めるところにより、容器若しくは包装の見やすい箇所又は送り状にしてあること。</p> <p>(1) 表示は、別記様式により行うこと。ただし、表示事項を別記様式による表示と同等程度に分かりやすく記載する場合は、この限りでない。</p> <p>(2) 表示に用いる文字及び枠の色は、背景の色と対照的な色とすること。</p> <p>(3) 表示に用いる文字は、日本工業規格Z8305（1962）に規定する8ポイントの活字以上の大きさの統一のとれた活字とすること。</p>
表示禁止事項	<p>次に掲げる事項は、これを表示していないこと。</p> <p>(1) 表示事項の項の規定により表示してある事項の内容と矛盾する用語</p> <p>(2) その他内容物を誤認させるような文字、絵、写真その他の表示</p>

(調製ラードの規格)

第4条 調製ラードの規格は、次のとおりとする。

区 分		基 準	
品 質	性 状	前条の規格の性状と同じ。	
	水分（揮発分を含む。）	0.2%以下であること。	
	酸 価	0.2以下であること。	
	よ う 素 価	52以上72以下であること。	
	融 点	43℃以下であること。	
	原 材 料	食品添加物以外の原材料	食用油脂以外のものを使用していないこと。
		食品添加物	1 国際連合食糧農業機関及び世界保健機関合同の食品規格委員会が定めた食品添加物に関する一般規格（CODEX STAN 192-1995, Rev. 7-2006）3.2の規定に適合するものであって、かつ、その使用条件は同規格3.3の規定に適合していること。 2 使用量が正確に記録され、かつ、その記録が保管されているものであること。
内 容 量		表示重量に適合していること。	
表 示	表 示 事 項	前条の規格の表示事項と同じ。	
	表 示 の 方 法	前条の規格の表示の方法と同じ。ただし、名称及び原材料名の表示は、次に規定する方法により行われていること。 (1) 名称 「調製ラード」と記載すること。ただし、未練りのもの又は流動状のものにあつては、名称の次に括弧を付して「未練り」又は「流動状」と記載すること。 (2) 原材料名 使用した原材料を、次のア及びイに規定するところにより、原材料に占める重量の割合の多いものから順に記載すること。 ア 使用した食用油脂は、「豚脂」、「牛脂」、「大豆油」、「硬化油」等とその最も一般的な名称をもって記載すること。ただし、豚脂以外の動物油脂にあつては「食用動物油脂」と、大豆油等の食用植物油脂にあつては「食用植物油脂」と、硬化油等の食用精製加工油脂にあつては「食用精製加工油脂」と記載することができる。 イ 食品添加物は、府令第1条第2項第5号及び第4項、第11条並びに第12条の規定に従い記載すること。	
	表 示 禁 止 事 項	前条の規格の表示禁止事項と同じ。	

(測定方法)

第5条 前2条の規格における水分（揮発分を含む。）、酸価、よう素価、融点及びポーマー数の測定方法は、次のとおりとする。

事 項	測 定 方 法
水分（揮発分を含む。）	試料約5gを正確に量りとり、105℃で1時間乾燥した後、ひょう量し、乾燥前の重量と乾燥後の重量との差の試料重量に対する百分比を水分とする。
酸 価	<p>試料10gを200～300ml容三角フラスコに0.1gの単位まで正確に量りとり、水浴上で試料が透明になるまで加温溶解し、中性溶剤50mlを加え、十分に振り混ぜる。1～2ml容ビュレットを用いてあらかじめファクターを求めた0.1mol/L水酸化カリウム溶液で滴定し、淡紅色を30秒保持した時点を終点とする。次式により酸価を求める。</p> $\text{酸価} = \frac{T \times F \times 5.611}{W}$ <p>T：0.1mol/L水酸化カリウム溶液の滴定量（ml） F：0.1mol/L水酸化カリウム溶液のファクター W：試料の採取重量（g） 5.611：0.1mol/L水酸化カリウム溶液1ml中の水酸化カリウムの量（mg）</p> <p>注1：試験に用いる水は、日本工業規格K 0557（1998）に規定するA2又は同等以上のものとする。 注2：試験に用いる試薬は、日本工業規格の特級（エタノール（95）は1級）等の規格に適合するものとする。 注3：試験に用いるガラス製体積計は、日本工業規格R 3505（1994）に規定するクラスA又は同等以上のものとする。 注4：三角フラスコは共栓付きを用いることが望ましい。 注5：試料の溶解はできる限り低い温度で行う。 注6：中性溶剤は、エタノール（99.5）及びジエチルエーテルを等量混合後、1%フェノールフタレイン溶液（フェノールフタレイン1.0gをエタノール（95）90mlに溶解し、水を加えて100mlにしたもの）を少量加え、0.1mol/L水酸化カリウム溶液で淡紅色を呈するまで滴定し、中和させたもの。使用時は淡紅色であること。また、室温が低い場合には、中性溶剤を20～30℃程度に加温して使用する。 注7：試料が中性溶剤に溶解しない場合は、試料1.0gを0.01gの桁まで量りとり、エタノール：ジエチルエーテル＝1：4の比率で注6と同様に中性にした溶剤を使用し、特に迅速に滴定操作を行う。室温が低い場合には、この溶剤を20～30℃程度に加温して使用する。</p>
よ う 素 価	試料0.3～0.5gを500ml共栓付フラスコに正確に量りとり、シクロヘキサン10mlを加えて試料を溶解し、更に一塩化ヨウ素溶液を正確に25ml加え、栓をしてときどき振り混ぜながら常温で1時間暗所に置く。次に、10%ヨウ化カリウム溶液10ml及び水約150mlを加え、0.1mol/Lチオ硫酸ナトリウム溶液で滴定し、溶液が微黄色になったとき1%でん粉溶液約1mlを加え、よく振り混ぜながら更に滴定を続け、溶液の青色が消失したときを終点とする。別に空試験を行い、次式によりよう素価を求める。

	$\text{よう素価} = \frac{(B - T) \times F \times 1.269}{W}$ <p>T : 本試験の場合の滴定値 (ml) B : 空試験の場合の滴定値 (ml) F : 0.1mol/Lチオ硫酸ナトリウム溶液のファクター W : 試料の採取重量 (g) 1.269 : 濃度換算係数</p>
融点	試料を調製した毛細管を温度計の下部に密着させ、これらの下端をそろえ、水を満たしたビーカー中に浸し、水をかき混ぜながら加熱し、試料が毛細管中で上昇し始める温度を融点とする。
ボーマー数	<p>試料約20gを目盛の付いた共栓付フラスコに量りとり、アセトン(30℃±2℃に加熱したもの。以下同じ。)を100mlの目盛まで加えて試料を溶解した後、これを30℃±2℃で約18時間静置し、遠心分離機又はサイフォンで液体部を除き、アセトン20mlを加えてよく振り混ぜ、同様に液体部を除く。更にアセトン20mlを加えてよく振り混ぜ、ろ紙でろ過し、結晶を少量のアセトンで5回洗い、真空中でアセトンを除く。得られた結晶の融点(A)を測定し、残りの結晶に100mlの0.5mol/L水酸化カリウムエチルアルコール溶液を加え、加熱してけん化した後、100mlの水を加え、水浴上で加熱してエチルアルコールを除く。これを分液漏斗に移し、全量が約250mlになるまで水を加え、希塩酸(濃塩酸を倍量に希釈したもの)で中和し、更にわずかに塩酸過剰とした後、75mlのエチルエーテルを加えてよく振り混ぜる。水層を除き、エチルエーテル層を水で中性となるまで数回洗った後、エチルエーテルを除く。得られた脂肪酸の融点(B)を測定し、次式によりボーマー数を求める。</p> $\text{ボーマー数} = A + 2(A - B)$

別記様式(第3条及び第4条関係)

名称 原材料名 内容量 賞味期限 保存方法 原産国名 製造者
--

備考

- この様式中「名称」とあるのは、これに代えて「品名」と記載することができる。
- 賞味期限をこの様式に従い表示することが困難な場合には、この様式の賞味期限の欄に記載箇所を表示すれば、他の箇所に記載することができる。この場合において、保存方法についても、この様式の保存方法の欄に記載箇所を表示すれば、賞味期限の記載箇所に近接して記載することができる。
- 保存方法の表示を省略するものにあつては、この様式中「保存方法」を省略すること。
- 表示内容に責任を有する者が販売業者又は輸入業者である場合にあつては、この様式中「製造者」とあるのは、それぞれ「販売者」又は「輸入者」とすること。

- 5 輸入品以外のものにあつては、この様式中「原産国名」を省略すること。
- 6 この様式は、縦書とすることができる。

最終改正の改正文・附則（平成25年12月24日農林水産省告示第3114号）抄

- ① 平成26年1月23日から施行する。
- ② この告示の施行の際現にこの告示による改正前の精製ラードの日本農林規格により格付の表示が付された精製ラードについては、なお従前の例による。
- ③ この告示による改正後の第3条及び第4条の表食品添加物の項の規定の適用については、同項の規定にかかわらず、平成27年7月22日までの間は、なお従前の例によることができる。